

B.E.P.
METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
OPTION CUISINE OU OPTION RESTAURANT
PAR LA VOIE DE L'APPRENTISSAGE
Diplôme de l'état - Niveau V

QUI ?

Les jeunes de 16 à 26 ans titulaires d'un niveau de troisième.
Les jeunes titulaires d'un CAP Cuisine ou d'un CAP Restaurant peuvent faire cette formation en un an dans l'option correspondante.

POURQUOI ?

Préparer au Brevet d'Etudes Professionnelles des métiers de la restauration et de l'hôtellerie en formant les participants à la fonction de commis dans le secteur de la restauration commerciale, collective, des entreprises connexes à l'industrie hôtelière, des hôtels, des résidences hôtelières...

COMMENT ?

Durée totale en heures : **840 heures sur 2 ans**
Alternance : 1 semaine en formation/2 à 3 semaines en entreprise
Date de début : **Septembre/Octobre 2010** - Date de fin : **Juin 2012**

Avant toute demande de candidature il est nécessaire d'assister à une réunion d'information, dans les locaux de l'ICF, un des jours indiqués ci-dessous :

24 Mars - 07 Avril - 21 Avril - 05 Mai - 09 Juin - 16 Juin - 23 Juin - 30 Juin
07 Juillet - 08 Juillet - 11 Août - 25 Août - 15 Septembre

LES PARENTS SONT CORDIALEMENT ET VIVEMENT INVITES A CES REUNIONS
Merci de confirmer par téléphone ou par mail votre participation à l'une de ces réunions.

VOS CONTACTS A L'ICF MONTPELLIER

- Accueil Général - 04.67.10.25.73
- Monsieur Yves LAUTIER - Conseiller Professionnel - 04.67.10.25.66 - ylautier@icf-montpellier.com

QUELLES QUALITES REQUISES ?

- Bonne présentation et gestuelle assurée,
- Convivialité, bonne humeur, amabilité,
- Discrétion, travail en équipe,
- Sens de l'organisation et ponctualité,
- Sens de l'adaptation et de la polyvalence,
- Résistance physique.

QUELLES COMPETENCES ATTENDUES A L'ISSUE DU B.E.P. ?

Quatre principales fonctions constituent les compétences attendues à l'issue de ce B.E.P.

POUR LA FONCTION APPRECIATION

- Réceptionner les marchandises,
- Effectuer un état des stocks,
- Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire,
- Assurer les opérations de fin de service (denrées).

POUR LA FONCTION ORGANISATION

- Dresser une liste de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents,
- Planifier et organiser son travail.

POUR LA FONCTION REALISATION

- Réaliser de façon rationnelle et logique les techniques préliminaires,
- Effectuer les préparations culinaires,
- Dresser des préparations simples,
- Participer à la distribution,
- Réaliser les opérations de nettoyage des locaux et des matériels,
- Exécuter les opérations de mise en place en fonction du type de prestations,
- Effectuer le service en salle de restaurant, au salon, au bar et dans les étages,
- Présenter et encaisser la note de bar et/ou de restaurant.

POUR LA FONCTION COMMUNICATION

- Accueillir le client,
- Prendre la commande,
- Prendre congé du client.

QUEL PROJET A L'ISSUE DU B.E.P.?

- Intégrer une entreprise du secteur de l'hôtellerie dans le cadre d'un emploi durable,
- Entreprendre un nouveau contrat d'apprentissage dans le secteur de l'hôtellerie et préparer un diplôme supérieur pouvant aller jusqu'à un BTS.